

## Rezepte mit Äpfeln

### **Bratapfeltorte**

<p><u>Mürbeteig:</u> 220 g Mehl 1 TL Backpulver 100 g Zucker 1 Pck Vanillezucker 1 Ei 125 g Butter</p> <p><u>Belag:</u> 11 Boskopäpfel 750 g Sahne 100 g Zucker 1 Pck Vanillezucker 1 Pck Vanillepudding</p>	<p>Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker, Ei und weiche Butter hinzugeben. Mit dem Knethaken auf niedrigster Schaltstufe kurz vermischen, bis ein glatter Teigkloß entsteht. Diesen Teig für 30 Minuten kalt stellen. Danach in einer Springform Rand und Boden auslegen und darauf achten, dass beide gut miteinander verbunden sind.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen und entkernen (nicht zerteilen). Die ganzen Äpfel auf den Teig stellen (ca. 8 am Rand und 3 mittig). Die Sahne mit Zucker und dem Vanillepudding aufkochen. Die Masse über die Äpfel geben. Bei 200°C ca. 75 Minuten backen.</p>
--	---

### **Haselnuss-Apfeltorte**

<p><u>Biskuit:</u> 6 Eiweiß 6 EL kaltes Wasser 250 g Zucker 6 Eigelb 75 g Grieß 1 EL Kakao 120 g gemahlene Haselnüsse 1 TL Backpulver 250 g säuerliche Äpfel</p> <p><u>Belag:</u> 3 EL Aprikosenkonfitüre 200 g Blockschokolade 12 – 16 ganze Haselnüsse 1 EL gemahlene Haselnüsse</p>	<p>Eiweiß mit Wasser zu einem festen Schnee schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb verrühren, auf den Eischnee geben und kurz unterziehen. Grieß, Kakao, Haselnüsse und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Äpfel raspeln und unterheben.</p> <p>Für ca. 45 Minuten bei 175°C backen.</p> <p>Die Konfitüre glatt rühren und die heiße Torte damit bestreichen und auskühlen lassen. Die Schokolade schmelzen und die Torte damit überziehen. Mit Nusskernen und den gemahlene Haselnüssen garnieren.</p>
--	--

## Apfelwähe

<p><u>Teig:</u> 1 TL Salz 5 EL Wasser 250 g Mehl 125 g Butter</p> <p><u>Belag:</u> 500 g säuerliche Äpfel 60 g Zucker 75 g Semmelbrösel 25 g gemahlene Haselnüsse</p> <p><u>Guss:</u> 1/8 l Sahne 2 Eigelb 1 Ei 20 g Kartoffelmehl</p> <p><u>Überzug:</u> 3 EL Aprikosenkonfitüre 1 EL Rum</p>	<p>Das Salz im Wasser auflösen. Mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen und das Gehäuse entfernen. Die Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Zucker vermischen und kühl stellen.</p> <p>Teig nochmals kneten und zu einer runden Scheibe ausrollen und eine Form mit 28 cm Durchmesser damit auslegen. Den Teig am Rand hoch drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 20 Minuten hellbraun ausbacken und kurz abkühlen lassen. Inzwischen die Semmelbrösel und Nüsse mischen, auf den Boden streuen. Die Apfelscheiben darüber verteilen. Für 20 Minuten bei 180°C auf der mittleren Schiene backen.</p> <p>Die Zutaten für den Guss miteinander verquirlen und über die Äpfel gießen. Wieder bei 180°C für 15 Minuten backen.</p> <p>Die Konfitüre mit dem Alkohol glatt rühren, über die noch warme Wähe streichen. Die Wähe in der Form erkalten lassen. Die Wähe ist der beliebteste Obstkuchen in der Schweiz; die Form groß wie ein Wagenrad, der Teig dünn wie Papier, der Belag süß und glänzend.</p>
--	--

## Amerikanischer Apfel-Nuss-Pie

<p><u>Teig:</u> 250 g Mehl 1 Ei etwas Salz 100 g Zucker 125 g Butter</p> <p><u>Füllung:</u> 500 g Äpfel 50 g gemahlene Haselnüsse Saft einer Zitrone 50 g Zucker 1 TL Zimt Puderzucker zum Bestäuben</p>	<p>Für den Teig alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen. Mit zwei Dritteln des Teiges eine gefettete Form auslegen. Den restlichen Teig in Größe der Form als Deckel ausschneiden.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Haselnüssen, Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen. Auf den Teigboden füllen. Den Teigdeckel mehrfach mit einer Gabel einstechen und auf die Füllung legen. Bei 220°C für 40 Minuten backen. Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.</p>
--	---

## Butterkuchen vom Blech mit Äpfeln und Mandeln

<p>¼ l Milch 500 g Mehl 1 Würfel Hefe (42 g) 75 g + 2 EL Zucker</p> <p>Schale einer unbehandelten Zitrone 50 g weiche Butter 1 Ei etwas Salz 1 Pck Vanillinzucker</p> <p>6 Äpfel (z. B. Elstar) 200 g Marzipan-Rohmasse 100 g Mandelstifte</p>	<p>100 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröseln, 25 g Zucker und warme Milch zufügen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort für 10 Minuten gehen lassen.</p> <p>Die Zitronenschale waschen und abreiben. Eine Zitronenhälfte auspressen. Butter, Ei, 50 g Zucker, Salz, Vanillinzucker, Zitronenschale und Milch zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt im Warmen für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten und rechteckig ausrollen. Das Backblech fetten und den Teig darauf geben. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.</p> <p>Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Das Marzipan auf den Teig raspeln. Mit Apfelscheiben belegen. Den Kuchen mit 2 EL Zucker und Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.</p> <p>Ggf. dazu geschlagene Sahne servieren.</p>
--	--

## Apfel-Marmorkuchen

<p>75 g kandierter Ingwer 300 g Äpfel (z. B. Cox Orange) 2 EL Zitronensaft 250 g Butter 200 g Zucker 1 Pck Vanillinzucker 4 Eier 500 g Mehl 1 Pck Backpulver 200 ml Milch 25 g + 1 TL Kakaopulver etwas Paniermehl</p> <p>100 g Zartbitter-Schokolade</p>	<p>Ingwer sehr fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln. Das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.</p> <p>Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit 150 ml Milch dazugeben. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte 25 g Kakao, 50 ml Milch und Ingwer rühren. Die Äpfel unter die andere Teighälfte heben.</p> <p>Die Teige abwechselnd in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 70 Minuten backen. Den Kuchen ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und vollständig auskühlen lassen.</p> <p>Die Schokolade grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade auf den Kuchen träufeln. Kuchen kurz kalt stellen. Anschließend mit 1 TL Kakao bestäuben.</p>
---	---

## Apfelstrudel

<p>140 g Butter 350 g Mehl etwas Salz 3 EL Öl 150 ml lauwarmes Wasser 80 g Paniermehl 1,5 kg Äpfel</p> <p>75 g gehackte Mandeln 100 g Zucker 1 TL Zimt 2 EL Puderzucker</p>	<p>20 g Butter schmelzen. Mit Mehl, Salz, 2 EL Öl und dem Wasser ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Mit 1 EL Öl bestreichen, in Folie wickeln und für mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl darin anrösten. Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche dünn ausrollen. Gleichmäßig mit dem gerösteten Paniermehl bestreuen. Äpfel, Mandeln, Zucker und Zimt mischen und darauf verteilen. Den Teig an den Seiten über die Füllung schlagen und vorsichtig aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die restliche Butter schmelzen. Davon die Hälfte auf den Strudel streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45 Minuten backen. Strudel mit der übrigen flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.</p> <p>Dazu schmecken Vanillesoße und Eis.</p>
---	--

## Käsetorte mit Äpfeln und Calvados

<p>100 g kalte Butter Zucker 100 g, 1 EL, 100 g, 100 g, 1 EL 1 Pck Vanillinzucker 5 Eier 200 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Prise Salz</p> <p>2 Pck Vanillepudding 3/8 l Milch 600 g Äpfel 5 EL Calvados (Apfelbrand) 3 TL Zimt</p> <p>250 g Sahne 500 g Magerquark 250 g Schmand 50 g Mandelblättchen</p>	<p>Fett in Stückchen, 100 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Ei, Mehl, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.</p> <p>1 Pck Puddingpulver und 6 EL Milch verrühren. Restliche Milch und 1 EL Zucker aufkochen. Pulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Äpfel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit Calvados und 2 TL Zimt unter den Pudding rühren, abkühlen lassen. Teig ausrollen und in eine gefettete Springform legen, am Rand andrücken. Das Apfelkompott darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 15 Minuten vorbacken.</p> <p>4 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Die Sahne darunter schlagen. Nacheinander Quark, Schmand, 1 Pck Puddingpulver und Eischnee unterheben. Auf den vorgebackenen Kuchen streichen. 1 EL Zucker, 1 TL Zimt mit Mandeln mischen, darüber streuen. Bei gleicher Temperatur ca. 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.</p> <p>Lässt sich sehr gut einfrieren.</p>
--	--

## Saftige Gittertorte mit Äpfeln

<p><u>Teig:</u> 100 g gemahlene Walnuskerne 200g Mehl 100 g Zucker 2 Eigelb 200 g Butter Schale von 1 unbehandelten Zitrone 1 Msp Zimt 1 Msp gemahlene Nelken 1 EL Sahne Butter und Paniermehl für die Form</p> <p><u>Füllung:</u> 800 g Äpfel 4 EL Zitronensaft 1 Stange Zimt 1 EL Zucker 4 EL Rosinen</p> <p>1 – 2 EL Puderzucker zum Bestäuben</p>	<p>Nüsse, Mehl, Zucker, 1 Eigelb, Fett, Zitronenschale, Zimt und Nelken mit den Knethaken der Küchenmaschine vermischen. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in einen Topf geben. Mit Zitronensaft, Zimtstange und Zucker vermischen. Ca. 10 Minuten dünsten. Die Rosinen in einem Sieb mit heißem Wasser waschen, abtropfen lassen und zufügen.</p> <p>Eine Springform (26 cm) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. 2/3 des Teiges durchkneten und den Boden und Rand der Form damit auslegen (Rest wieder kalt stellen).</p> <p>Die Zimtstange aus dem Apfelkompott nehmen. Das Kompott gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig durchkneten und in Formgröße ausrollen. Mit einem Teigrädchen ca. 1,5 cm breite Streifen ausradeln. Die Streifen gitterartig auf das Kompott legen. Das Streifenende am Rand andrücken und Überlappung abschneiden.</p> <p>Restliches Eigelb und Sahne mit einer Gabel verquirlen. Das Teiggitter damit bestreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.</p>
---	---

## Apfel-Pfannkuchen

(4 Portionen)

<p>6 Eier 80 g Mehl 150 ml Milch 2 Äpfel 4 TL Öl etwas Zucker und Zimt</p>	<p>Eier, Mehl und Milch gut verquirlen und 10 Minuten quellen lassen.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Nacheinander in einer beschichteten Pfanne vier Pfannkuchen backen. Dafür jeweils etwas Öl erhitzen. ¼ der Apfelscheiben hinein geben und von beiden Seiten kurz darin anbraten. Dann ¼ des Teiges darüber gießen und 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Anschließend vorsichtig wenden und die andere Seite ebenfalls 2 bis 3 Minuten goldgelb braten. Zum Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.</p>
--	--

## Südtiroler Apfelkranz

<p><u>Teig:</u> 500 g Mehl 30 g Hefe 125 g Zucker 1/8 l lauwarme Milch 125 g Butter 1 Eigelb etwas Salz</p> <p><u>Füllung:</u> 250 g Magerquark 50 g Zucker abgeriebene Zitronenschale 1 Ei 600 g Äpfel (Cox Orange) 100 g Zucker</p> <p><u>Bestreichen:</u> 1 frisches Eigelb 50 g Pinienkerne</p>	<p>Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hinein bröseln. Einen Teelöffel Zucker darüber streuen und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.</p> <p>Das Fett zerlassen, Zucker Eigelb und Salz einrühren. Alles zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig kneten. Abermals für 15 Minuten gehen lassen.</p> <p>Quark, Zucker, Zitronenschale und Ei in einer Schüssel verrühren. Die Äpfel waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.</p> <p>Den Hefeteig zu einem Rechteck von 35 cm x 60 cm ausrollen. Die Quarkmasse darauf streichen. Äpfel und Zucker darüber streuen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Teigenden mit Eigelb bestreichen und zu einem Kranz zusammenfügen.</p> <p>Den Kranz auf ein gefettetes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. Mit einem Messer Kerben einritzen. Mit Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei 210°C backen. Den Kranz auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.</p>
---	--

## Apfel-Grieß-Auflauf

(4 Portionen)

<p>3/4 l Milch etwas Salz 1 Pck Vanillezucker 175 g Grieß 3 Äpfel 2 EL Zitronensaft 3 Eier 70 g Zucker 75 g Magerquark</p> <p>50 g Mandelblättchen Minze zum Garnieren</p>	<p>Milch, Salz und Vanillezucker aufkochen. Grieß einrühren, Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten quellen lassen.</p> <p>Die Äpfel waschen, schälen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.</p> <p>Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, den Quark darunter rühren. Den Grieß esslöffelweise dazugeben. Die Apfelwürfel unterheben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 200°C für ca. 45 Minuten backen. Nach 25 Minuten Backzeit mit Mandeln bestreuen und fertig backen. Mit Minze garnieren.</p> <p>Dazu schmeckt Vanillesoße.</p>
--	---

## Apfelklöße

(4 Portionen)

50 g Butter 2 Eier 2 eingeweichte, gut ausgepresste Brötchen etwas Salz 250 g Weizenmehl 3 EL Milch  500g Äpfel etwas Zucker und Zimt	Das Fett schaumig rühren. Nach und nach Eier, Brötchen und Salz zugeben. Abwechselnd mit dem Mehl die Milch hinzugeben.  Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Unter den Teig rühren. Vom Teig mit einem Löffel Klöße abstechen. Diese in kochendes Salzwasser legen und bei mittlerer Hitze gar ziehen. Die Klöße mit Zucker und Zimt bestreuen.
--	---

## Apfelspalten mit Mandelkrokant

(4 Portionen)

60 g Zucker 75 g geschälte Mandeln etwas Öl 1 unbehandelte Zitrone  2 große säuerliche Äpfel  100 g Sahne ½ Pck Vanillinzucker  etwas Zitronenmelisse	3 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mandeln darin wenden, auf einen geölten Teller geben und abkühlen lassen. Die Zitrone waschen, trocken reiben und etwas Schale in Streifen abziehen. Den Saft auspressen. Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 1 EL Zucker schmelzen und die Äpfel mit dem Zitronensaft zufügen. Zugedeckt für 3 Minuten dünsten. Die Sahne steif schlagen und den Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Apfelspalten mit etwas Saft auf Tellern anrichten und Sahne darauf verteilen. Mit Mandeln, Zitronenschale und Melisse bestreuen.
---	--

## Apfel-Quark-Becher

(4 Portionen)

5 Äpfel 50 g Zucker 100 ml Apfelsaft Saft von einer Zitrone 1 EL Speisestärke  150 g Sahne 1 Pck Vanillezucker 250 g Magerquark 2 EL Milch  einige Apfelspalten, Pistazien und Melisseblättchen	Die Äpfel waschen, schälen und klein schneiden. Mit dem Zucker, Apfel- und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.  Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, unter das Apfelkompott geben und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit der Milch glatt rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Das Kompott in 4 Dessertgläser füllen und die Quarksahne darauf verteilen. Mit Apfelspalten, Pistazien und Melisseblättchen verziern.
--	---

## Apfelgrütze mit Zimtquark

(4 Portionen)

1,3 kg Äpfel (z.B. Elstar, Jonagold, Gravensteiner) 0,4 l Apfelsaft 0,1 l Zitronensaft 20 g Zucker 1 Pck Vanillezucker 1 TL Zimt 30 g Speisestärke etwas Wasser  250 g Sahnequark 1 Pck Vanillezucker ½ TL Zimt	Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.  Den Apfelsaft und Zitronensaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Apfelspalten darin bissfest garen.  Die Speisestärke und etwas Wasser verrühren und in die Apfelmasse einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Grütze in eine Glasschüssel oder in Portionsschälchen füllen und abkühlen lassen.  Den Quark mit Zucker cremig rühren. Einen Klecks auf die Grütze geben und mit etwas Zimt bestäuben.
--	---

## Bratäpfel mit Nussfüllung

(4 Portionen)

4 große säuerliche Äpfel 1 Ei  100 g gemahlene Haselnüsse 2 EL Honig 3 EL Sahne	Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse aushöhlen. Das Ei trennen. Aus dem Eiweiß einen steifen Eischnee schlagen.  Die Haselnüsse mit Honig, Sahne, Eigelb und Eischnee mischen. Die Nussmasse in den Hohlraum der Äpfel füllen. Die Äpfel im Backofen bei 220°C ca. 30 Minuten backen.  Dazu schmeckt Vanillesoße.
--	--

## Apfel-Chips

120 g Zucker  1 Apfel	Den Zucker mit 120 ml Wasser aufkochen und 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Den Apfel waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in die heiße Zuckerlösung geben, 2 Minuten ziehen lassen. Die Apfelscheiben mit einer Kelle aus der Zuckerlösung heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C etwa eine Stunde trocknen lassen. Die Chips sofort vom Backpapier lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen, dabei werden sie knusprig.
-----------------------------	---

### Apfel-Pflaumen-Aufstrich

1 kg Äpfel 1 kg Pflaumen 1 Tasse Wasser  1 kg Zucker	Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Pflaumen waschen und entsteinen. Alles in einen Topf füllen, mit Wasser begießen und weich kochen. Noch heiß durch ein Sieb streichen. In das Püree den Zucker geben. Nochmals auf kleiner Flamme erhitzen, bis die Masse zur Hälfte eingekocht/eingedickt ist. In sterile Gläser füllen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.
--	--

### Waldorfsalat

(2 Portionen)

3 große Äpfel 300 g Sellerie 50 ml Zitronensaft 100 g Walnuskerne  100 g Creme fraiche etwas Zucker, Salz und weißen Pfeffer einige Walnusshälften	Die Äpfel und den Sellerie waschen, schälen und in feine Streifen raspeln. Mit dem Zitronensaft vermischen. Von den Nusskernen die Häutchen abziehen und sehr fein hacken. Alles vermischen. Creme fraiche mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über die Zutaten geben, mischen und für mind. 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Walnusshälften garniert servieren.
--	--

### Apfel-Karotten-Salat

(4 Portionen)

50 g Rosinen 375 g Karotten 2 große Äpfel 1/8 l Apfelsaft 1 EL flüssiger Honig 1 EL Öl Saft von 1/2 Zitrone 2 EL gehackte Haselnüsse Apfelspalten zur Dekoration	Die Rosinen waschen und trocken tupfen. Die Karotten waschen, schälen und raspeln. Die Äpfel waschen, entkernen und raspeln.  Apfelsaft, Honig, Öl und Zitronensaft verrühren. Alle Zutaten darin mischen. Den Salat ca. 5 Minuten ziehen lassen.  Mit einigen Apfelspalten dekoriert servieren.
--	--

### Himmel und Erde

(4 Portionen)

1,5 kg Kartoffeln 500 g Äpfel 3/8 l Wasser etwas Salz und Zucker etwas Essig 100 g Speck 2 Zwiebeln	Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Das Wasser zum Kochen bringen. Salz, Zucker, Kartoffeln und Äpfel bei schwacher Hitze kochen bis sie weich sind. Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Den Speck in Würfel schneiden und auslassen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin bräunen und über den Eintopf geben.
---	---

### Apfel-Wurst-Salat

(1 Portion)

60 g Fleischwurst 1 großer Apfel 1 geschälte Zwiebel 50 g Gewürzgurken einige geputzte Salatblätter	Die Wurst in Scheiben und den gewaschenen Apfel in Spalten schneiden. Die Zwiebel in Ringe und die Gurken in Würfel schneiden. Die Salatblätter klein zupfen.
1 EL Essig 1 TL Wasser etwas Salz und Pfeffer 1 TL Öl etwas Kresse 35 g Maiskörner	Essig, Wasser, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.  Die Kresse zufügen. Den Mais und die anderen Zutaten in der Marinade mischen. Vor dem Servieren einige Zeit ziehen lassen.

### Apfel-Gulasch

(4 Portionen)

500 g Schweinegulasch 40 g Butterschmalz 2 Zwiebeln ½ l Fleischbrühe Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano	Das Fleisch im Schmalz von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, zum Gulasch geben und mitbräunen. Mit der Fleischbrühe ablöschen. Alles gut würzen und ca. 30 Minuten schmoren lassen.
1 säuerlicher Apfel (Jonagold, Elstar, Boskoop)	Den Apfel waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und zugeben Für weitere 15 Minuten schmoren lassen.
½ Becher saure Sahne 1 EL Speisestärke Salz, etwas Pfeffer	Die saure Sahne mit der Speisestärke verrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

### Gegrillte Apfel-Meerrettich-Würstchen

(4 Portionen)

4 Scheiben geräuch. Speck 2 TL scharfer Senf 2 TL geriebener Meerrettich	Die Speckscheiben mit Senf und Meerrettich bestreichen.
1 säuerlicher Apfel	Den Apfel waschen, grob raspeln und auf den Speckscheiben verteilen.
4 Wiener Würstchen 2 EL Öl zum Bestreichen	In jede Scheibe ein Würstchen wickeln, mit Öl bepinseln und auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten.